



Uzazewo przed Wigilią



Grudzień w ETC

szczegóły wewnątrz numeru



**Karp na święta
... i na zdrowie** **6**

Swarzędzkie wybory samorządowe

Kontrakt na budowę kanalizacji podpisany

Pieśni o wolności w kościele Matki Bożej Miłosierdzia

Karp na święta ... i na zdrowie

Z Krzysztofem Karoń, prezesem Związku Producentów Ryb i Romanem Madajem, prezesem Gospodarstwa Rybackiego Bogucin rozmawia Barbara Kozłowska



Prezes Krzysztof Karoń

B. Kozłowska: *Hodowla karpia w Polsce ma długą historię...*

K. Karoń: Tradycja jedzenia karpia w Polsce ma już siedem wieków, bo już w średniowieczu mnisi sprowadzili z Chin ideę produkcji ryb w stawach. Zakładali je w dobrach klasztornych. Na terenie Polski pierwszy takie stawy założył zakon cystersów na Dolnym Śląsku - okolice Milicza, stawy powstawały też w dużych majątkach ziemskich na przykład w Małopolsce. Niektóre z wówczas zbudowanych stawów istnieją do dziś.

B.K.: *Czy mnisi, razem z ideą budowy stawów hodowlanych, przywieźli do Polski karpia?*

K. Karoń: Karp został również sprowadzony ze Wschodu, ale nie z Chin. To jest ryba dorzeczna Wolgi. Karp w naszych naturalnych warunkach, w rzekach i jeziorach w ogóle się nie rozmnaża. Istnieje u nas tylko dzięki stworzonym przez hodowców warunkom rozrodu w gospodarstwach rybackich na specjalnych tarliskach. Gdyby nie hodowcy, karpia musielibyśmy sprowadzać spoza granic Polski.

B.K.: *A byłoby skąd?*

K. Karoń: Tak, na świecie produkuje się ponad milion ton karpia

rocznie. Na terenie Europy to właśnie w Polsce produkcja karpia jest największa. Na przestrzeni ostatnich kilkudziesięciu lat wynosiła od 15 do 30 tysięcy ton rocznie, bo bywają lata gorzej i lepiej. Drugim krajem pod względem wielkości produkcji karpia są Czechy, które mają znacznie lepsze warunki do jego hodowli, bo jest tam po prostu cieplej, a karp jest rybą ciepłolubną i w cieplej wodzie szybciej

rośnie. Mimo to Czesi produkują 60 procent tego, co Polska.

B.K.: *Czesi stanowią chyba jednak naszą największą konkurencję?*

K. Karoń: Owszem, ale trzeba tu dodać, że Polska jest jedynym krajem w Unii Europejskiej, w którym gospodarstwa rybackie nie otrzymują tak zwanych dopłat środowiskowych. To dodatkowo obniża naszą konkurencyjność. A do tego ostatnia zima była sroga, co spowodowało, że w wielu gospodarstwach ryby udużyły się pod lodem. Potem przyszła powódź i ryba odpłynęła z wielką wodą. Do tegorocznych klęsk należy zaliczyć także wyjątkowo zimny maj – miesiąc bardzo ważny w produkcji karpia. W tym roku z powodu zimna w maju karpie pobierały mało paszy, a więc nie rosły. W historii polskiej hodowli karpia to najgorszy rok. A to przełoży się, niestety, na ceny.

B.K.: *A jeśli pojedziemy kupić rybę bezpośrednio do gospodarstwa rybackiego?*

Roman Madaj: Będzie nieco taniej. A poza tym klient ma wybór. Może dosłownie wskazać na sortownicę rybę, którą chce kupić. I może mieć pewność, że będzie miała świeży zapach i będzie dobra w smaku, bo

jest przetrzymywana w czystutkiej, niechlorowanej wodzie bieżącej, a takich warunków nie ma w większości marketów. Duży przepływ świeżej, dotlenionej wody sprawia, że w gospodarstwie oferujemy mięso karpia najwyższej jakości.

B.K.: *Dlaczego jemy karpia na Wigilię?*

K. Karoń: Z tego powodu, że jedną z największych wartości w życiu człowieka są doznania kulturalne, tradycyjne, rodzinne i domowe. W Polsce najpiękniejszą rodzinną tradycją jest Wigilia. A królem stołu wigilijnego jest karp, obok pierogów, barszczu i innych wyjątkowych dla tych świąt potraw. Nie pozbawiamy się tej cudownej polskości.

B.K.: *Ale skąd wzięła się ta tradycja. Czy wiadomo, jak to karp stał się w Polsce wigilijną rybą?*

K. Karoń: Sądzę, że źródła tej tradycji wynikają z przesłanek praktycznych. Otóż, cykl naturalnego rozwoju karpia sprawia, że w grudniu mięso tej ryby jest najsmaczniejsze. Dlaczego? Wynika to z tego, że latem karp żeruje na dnie stawów, w mule, wśród wodorostów. A jak wspominałem, jest to ryba ciepłolubna i gdy temperatura wody spada po-



Karp najsmaczniejszy jest w grudniu

fol. Jacek Kiljan



Prezes Roman Madaj z autorką na tle stawów w Gospodarstwie Rybackim w Bogucinie

niżej 16 stopni we wrześniu, przestaje pobierać pokarm. Dlatego jesienią hodowcy przenoszą ryby ze stawów do basenów z czystą, pozbawioną mułu i różnych zanieczyszczeń wodą. Mięso oczyszcza się i dotlenia, pozbawia zapachów i posmaku mułu.

B.K.: Tradycja tradycją, ale czy karp ma jakieś szczegól-

ne walory, dla których warto go jeść?

K. Karoń: Tak, ponieważ wartość wynikająca z tradycji, w przypadku karpia przekłada się na sprawy bardziej przyziemne, choć też ważne. Otóż, mięso karpia jest strawne w 97%. To jest wyjątkowo wartościowe białko. A najbardziej wartościowy

w tuszce karpia jest tłuszcz, który zawiera kwasy z grupy Omega 3 i z tego powodu ma szczególne właściwości zdrowotne. Między innymi w sposób idealny doprowadza do właściwej przemiany materii i ma wpływ na zmniejszenie ryzyka zachorowania na nowotwory na przykład raka piersi. Z naturalnych pokarmów mię-

snych, poza dziczyzną, jest to jedyne mięso, które ma smak taki sam, jak 300 lat temu.

B.K.: Jak to możliwe?

R. Madaj: Nie stosujemy w naszych gospodarstwach rybackich żadnych pasz granulowanych, czynników wzrostu, komponentów mieszanych, w odróżnieniu na przykład od pstrąga czy lososia norweskiego, które w 100% produkowane są na paszy sztucznej. Nasz karp żywiony jest od lat tak samo, przede wszystkim pszenicą i jęczmieniem, od wieków obecnymi w naszym rolnictwie. Ta karma decyduje o walorach smakowych tej ryby, kojarzonych od wieków z tradycyjną kuchnią polską, związaną ze Świętami Bożego Narodzenia.

B.K.: Dziękuję za rozmowę.

